Inhaltsverzeichnis

Übersicht **4**
Lieferumfang/Geräteteile **6**
Allgemeines **9**
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren 9
Zeichenerklärung 9
Lieferumfang **10**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **11**
Sicherheitshinweise **12**
Gerät auspacken 12
Allgemeine Sicherheitshinweise 13
Heiße Oberflächen 14
Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen 16
Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten 17
Gerät reinigen und pflegen 18
Über Mikrowellen **19**
Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel 19
Das Mikrowellengerät 19
Kochen und Garen mit der Mikrowelle **20**
Allgemeine Hinweise 20
Mikrowellentaugliche Materialien 20
Bedingt geeignete Materialien 21
Vor dem ersten Gebrauch **24**
Gerät aufstellen 24
Gerät leer aufheizen 25
Zubehör einsetzen 25
Bedienung **26**
Die Uhrzeit einstellen 26
Kindersicherung 26
Timer einstellen 26
Garzeitbeginn einstellen 27
Ende des Garvorgangs 27
Programm unterbrechen 28
Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie 28

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 7 10.04.2015 13:51:25

Schnellstart 29
Grillbetrieb 29
Kombibetrieb Mikrowelle und Grill 30
Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft 31
Heißluft 32
Auftauen 34
Nutzen mehrerer Programme 34
Automatisches Kochen und Garen 35
Rezepte 44
Muffins 44
Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen 45
Fettfreier Biskuitkuchen 45
Biskuitkuchen 46
Kuchen 46
Reinigung und Pflege 48
Außerbetriebnahme 49
Fehlerbehebung 49
Entsorgung 50
Technische Daten 51
Konformitätsinformation 52
Impressum 52
Garantiekarte 53
Garantiebedingungen 54

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 8 10.04.2015 13:51:49

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren

Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Edelstahl-Mikrowelle 4-IN-1 MD 16500. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Um die Verständlichkeit zu erhöhen, wird die Edelstahl-Mikrowelle 4-IN-1 MD 16500 im Folgenden nur Mikrowelle genannt.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Mikrowelle einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an der Mikrowelle führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Mikrowelle an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf der Mikrowelle oder auf der Verpackung verwendet.

⚠ GEFAHR!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

⚠ WARNUNG!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 9 10.04.2015 13:51:49

⚠ VORSICHT!

Dieses Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden oder gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.

Hinweise in der Gebrauchsanleitung beachten

Recycling-Symbol

WEEE-Symbol (gemäß Richtlinie zum Umgang mit Elektroschrott)

CE
Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätsinformation“): Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der EG-Richtlinien.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert worden sind:

- Edelstahl-Mikrowelle 4-IN-1 MD 16500
- Drehteller
- Grillrost
- Bedienungsanleitung und Garantiedokumente

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 10 10.04.2015 13:51:50

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät darf nur zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwendet werden. Es darf nicht im Freien verwendet werden!

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden, nicht jedoch in ähnlichen Anwendungen, wie beispielsweise

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Bitte beachten Sie, dass im Falle des nicht bestimmungsgemäßen Gebrauchs die Haftung erlischt:

- Bauen Sie das Gerät nicht ohne unsere Zustimmung um und verwenden Sie keine nicht von uns genehmigten oder gelieferten Zusatzgeräte.
- Verwenden Sie nur von uns gelieferte oder genehmigte Ersatz- und Zubehörteile.
- Beachten Sie alle Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise. Jede andere Bedienung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Personen- oder Sachschäden führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen. Hierzu zählen z. B. Tankanlagen, Kraftstofflagerbereiche oder Bereiche, in denen Lösungsmittel verarbeitet werden. Auch in Bereichen mit teilchenbelasteter Luft (z.B. Mehl- oder Holzstaub) darf dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Bedingungen aus. Zu vermeiden sind:
  - Hohe Luftfeuchtigkeit oder Nässe
  - Extrem hohe oder tiefe Temperaturen
  - Direkte Sonneneinstrahlung
  - Offenes Feuer

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 11 10.04.2015 13:51:50

Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch unsachgemäße Behandlung.

- Gerät und Zubehör an einem für Kinder unerreichbaren Platz aufbewahren.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt;
- Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.

Gerät auspacken

⚠ WARNUNG!

Erstickungsgefahr.

- Verpackungsfolien von Kindern fernhalten.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- Vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Benutzung die Mikrowelle sowie das Netzkabel auf Beschädigungen überprüfen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 12 10.04.2015 13:51:50

- Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn die Mikrowelle oder das Netzkabel sichtbare Schäden aufweist.
- Wenn Sie einen Transportschaden feststellen wenden Sie sich umgehend an das Medion Service Center.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Mikrowelle nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose mit 230V ~ 50Hz Wechselspannung anschließen, die mit mindestens 16 A abgesichert ist. Keine Verlängerungskabel verwenden.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

- Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
- Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Auf keinen Fall selbständig Veränderungen am Gerät vornehmen oder versuchen, ein Geräteteil selbst zu öffnen und/oder zu reparieren.
- Keine Abdeckungen im Innenraum der Mikrowelle oder die Innenfolie des Sichtfensters entfernen, da sonst Mikrowellenstrahlung austreten kann.
- Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 13 10.04.2015 13:51:50

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden durch unsachgemäße Aufstellung.

- Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät vorgesehen. Nicht in einem Einbaumöbel aufstellen.
- Sicher stellen, dass das Netzkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße Flächen oder scharfe Kanten verläuft.
- Die Mikrowelle auf eine ebene, stabile Fläche stellen, die das Eigengewicht des Geräts samt dem Höchstgewicht der darin zubereiteten Nahrungsmittelmenge tragen kann.
- Die Mikrowelle nur in einem geschützten trockenen Raum aufstellen.
- Die Mikrowelle gegen Tropf- und Spritzwasser schützen. Sollte die Mikrowelle dennoch mit Wasser in Berührung gekommen sein, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen.

Heiße Oberflächen

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Im Kombibetrieb oder im Grillbetrieb, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Der Drehteller wird nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 14 10.04.2015 13:51:51

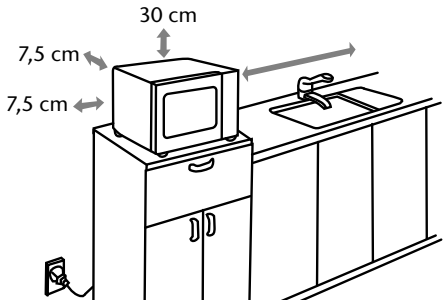
⚠ GEFAHR!

Explosionsgefahr.

– Keine Mischung aus Wasser mit Öl oder Fett in der Mikrowelle erhitzen.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr heiße Geräteoberflächen.



– Keine Gegenstände auf die Mikrowelle stellen. Für eine ausreichende Belüftung muss nach oben ein Abstand von 30 cm, an der Rückseite und an beiden Seiten 7,5 cm eingehalten werden. Die Öffnungen an dem Gerät nicht abdecken oder verstopfen.
– Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
– Die Mikrowelle ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

– Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien wie Kunststoff- oder Papierbehälter, Mikrowelle grundsätzlich beaufsichtigen.
– Das Gerät ausschließlich zum Erwärmen von dafür geeigneten Lebensmitteln in geeigneten Behältnissen und Geschirr verwenden. Bei Grill-, Umluft oder Kombi-Betrieb kein Backpapier verwenden.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 15 10.04.2015 13:51:51

- Keine brennbaren Gegenstände (keine Speisen oder Kleidung, keine Heizkissen, Hausschuhe, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches) im Gerät erhitzen oder versuchen zu trocknen.
- Keine alkoholhaltigen Speisen zubereiten. Mit dem Gerät nicht frittieren oder Öl erhitzen!
- Drehteller gleichmäßig beladen, damit er während des Betriebes nicht die metallene Innenwand des Gerätes berührt, um Funkenschlag zu vermeiden.
- Bei Rauchentwicklung unbedingt die Tür geschlossen halten, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken. Gerät sofort mit der Stopp/Abbruch-Taste ausschalten und Netzstecker ziehen.

Besondere Sicherheitshinweise im Umgang mit Mikrowellen

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch berstende Behälter.

- Keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen! Diese können im Gerät bersten oder beim Öffnen zu Verletzungen führen. Bei verschließbaren Behältern, wie z.B. Babyflaschen, grundsätzlich den Deckel entfernen.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- In der Mikrowelle zubereitete Speisen werden ggf. ungleichmäßig heiß. Vor dem Verzehr die Temperatur der erhitzten Speisen prüfen. Bei Babynahrung und Babyflaschen vor der Prüfung der Temperatur die Kindernahrung immer umrühren oder schütteln, um Verbrennungen zu vermeiden.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 16 10.04.2015 13:51:51

- Eier mit Schale oder ganze, hartgekochte Eier nicht im Mikrowellengerät erhitzen, da sie beim Garen und auch nach der Entnahme explodieren können. Eier nur in speziell dafür vorgesehenem Mikrowellengeschirr erhitzen.
- Lebensmittel mit geschlossener Haut wie z.B. Tomaten, Würstchen, Aubergine oder ähnliche vor dem Garen anritzen, um ein Platzen zu vermeiden.

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Gerät niemals ohne Drehteller und in der Betriebsart Mikrowelle nicht ohne Lebensmittel im Garraum betreiben.
- Nur das beiliegende oder in dieser Bedienungsanleitung als geeignet beschriebene Zubehör verwenden.
- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Achten Sie beim Geschirrkauf auf Kennzeichnungen wie „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“.

Sicherheitshinweise zum Erhitzen von Flüssigkeiten

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in der Mikrowelle kann es zu so genanntem Siedeverzug kommen, d. h., dass die Flüssigkeit bereits Siedetemperatur hat, ohne dass die beim Kochen typischen Dampfblasen auftreten. Bei Erschütterungen, wie sie z. B. bei dem Herausnehmen entstehen, kommt es dann zu einem plötzlichen Aufkochen der Flüssigkeit. Flüssigkeit kann schlagartig herausspritzen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 17 10.04.2015 13:51:51

- Keine hohen, schmalen Gefäße verwenden.
- Beim Erhitzen einen Stab aus Glas oder Keramik in das Gefäß stellen, um ein verspätetes Aufkochen der Flüssigkeit zu verhindern. Nach dem Erhitzen kurz warten, das Gefäß vorsichtig antippen und Flüssigkeit umrühren, bevor Sie es aus dem Garraum nehmen.

Gerät reinigen und pflegen

HINWEIS!

Gefahr von Geräteschaden.

- Empfindliche Oberflächen des Drehtellers. Berührung mit sauren Lebensmitteln vermeiden. Der Drehteller kann beschädigt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgeräts kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste entfernen.
- Bei der Reinigung der Türdichtungen, des Garinnenraums sowie angrenzender Teile die Hinweise zur Reinigung beachten, siehe „Reinigung und Pflege“ auf Seite 48.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 18 10.04.2015 13:51:51

Über Mikrowellen

Mikrowellen sind hochfrequente elektromagnetische Wellen, die eine Erwärmung Ihrer Speisen in dem Garinnenraum bewirken. Mikrowellen erhitzen alle nicht metallischen Gegenstände. Benutzen Sie deshalb keine metallischen Gegenstände im Mikrowellenbetrieb. Diese Erwärmung geschieht umso besser, je mehr Wasser sich in den Lebensmitteln befindet.

Um eine optimale Verteilung der Wärme zu erlangen, lassen Sie fertig erhitzte Gerichte ein bis zwei Minuten in der Mikrowelle zum Nachgaren stehen.

Die Wirkung von Mikrowellen auf Lebensmittel

- Mikrowellen dringen bis zu einer Tiefe von etwa 3 cm in Lebensmittel ein.
- Sie erhitzen die Wasser–, Fett- und Zuckermoleküle (Speisen mit hohem Wasseranteil werden am intensivsten erwärmt).
- Diese Wärme durchdringt dann – langsam – die gesamte Speise und führt zum Auftauen, Erhitzen und Garen der Speise.
- Der Garraum und die Luft im Garraum werden nicht erwärmt (das Speisebehältnis erwärmt sich hauptsächlich durch die heiße Speise).
- Jede Speise benötigt zum Garen bzw. Auftauen eine bestimmte Menge Energie – nach der Faustformel: Hohe Leistung – kurze Zeit bzw. geringe Leistung – lange Zeit.

Das Mikrowellengerät

- Ein Mikrowellengenerator, das so genannte Magnetron, erzeugt die Mikrowellen und leitet sie in den Garraum.
- Garraumwände und Sichtfenster reflektieren die Mikrowellen, so dass sie nicht aus dem Garraum austreten können.
- Die Mikrowellenleistung und die Garzeit lassen sich in mehreren Stufen einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit oder beim Öffnen der Garraumtür schaltet sich das Magnetron sofort aus.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 19 10.04.2015 13:51:51

Kochen und Garen mit der Mikrowelle

Allgemeine Hinweise

- Um die Nahrungsmittel zum Garen richtig einzufüllen und anzuordnen, bringen Sie die dicksten Stücke am äußeren Rand unter.
- Beachten Sie die genaue Koch- oder Garzeit.
- Wählen Sie die kürzeste angegebene Koch- oder Garzeit und verlängern Sie sie bei Bedarf.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr durch sehr hohe Temperaturen.

Stark überkochte Speisen können Qualm entwickeln oder sich entzünden.

- Garvorgang stets überwachen.
- Decken Sie die Speisen während des Koch- oder Garvorgangs mit einer mikrowellengeeigneten Abdeckung ab. Durch Abdecken werden Spritzer vermieden; außerdem wird das Essen gleichmäßiger gegart.
- Speisen wie Hähnchenteile und Hamburger sollten während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal umgedreht werden, um das Garen zu beschleunigen. Größere Teile wie Braten oder Brathähnchen müssen mindestens einmal umgedreht werden.
- Wichtig ist auch ein Umschichten, z. B. bei Fleischbällchen: Nach der Hälfte der Zubereitungszeit sollten die Speisen von oben nach unten und innen nach außen umgeschichtet werden.
- Nach dem Erhitzen durchmischen Sie wenn möglich das Gargut, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erreichen, oder lassen es für eine kurze Zeit nachgaren.

Mikrowellentaugliche Materialien

Für Ihre Mikrowelle können Sie sich spezielles Geschirr und Zubehör kaufen. Achten Sie auf die Kennzeichnung „mikrowellengeeignet“ oder „für die Mikrowelle“. Sie können aber auch Ihr vorhandenes Geschirr nutzen – wenn das Material dafür geeignet ist.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 20 10.04.2015 13:51:51

Geeignete Materialien

- Porzellan, Glaskeramik und hitzebeständiges Glas
- Kunststoff, der hitzebeständig und mikrowellengeeignet ist (Achtung: Kunststoff kann sich trotzdem durch Speisen verfärben oder durch die Hitze verformen)
- Backpapier.

HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden.

– Keine Gefäße aus Porzellan, Keramik oder Kunststoff sowie Abdeckfolien im Grill-/Grill-Kombibetrieb verwenden. Die Materialien könnten aufgrund der großen Hitze brechen oder sich verformen bzw. verschmoren.

Bedingt geeignete Materialien

- Steingut und Keramik. Verwenden Sie Tongefäße nur zum Auftauen und bei kurzen Garzeiten, da es sonst aufgrund des Luft- und Wassergehaltes zu Rissen im Ton kommen kann.
- Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur dann, wenn es laut Hersteller „mikrowellengeeignet“ ist.
- Verwenden Sie Aluminiumfolie nicht in großen Mengen. Sie kann jedoch z. B. in kleinen Stücken zum Abdecken empfindlicher Teile verwendet werden. Decken Sie auch Ecken von Gefäßen ab, um ein Überkochen zu verhindern, da sich die Mikrowellenenergie vorrangig auf die Ecken konzentriert. Halten Sie einen Abstand von 2,5 cm zwischen Folie und Innenwand ein.
- Aluminiumschalen (z. B. bei Fertiggerichten) sind bedingt geeignet, müssen jedoch mindestens 3 cm hoch sein, damit sie in der Mikrowelle benutzt werden können.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 21 10.04.2015 13:51:52

Nicht geeignete Materialien

- Metall, also alle Metalltöpfe, -pfannen und -deckel.

HINWEIS!

Gefahr von Sachschaden.

- Im Mikrowellenbetrieb niemals Geschirr mit Metallverzierungen, metallisches Geschirr oder den Grillrost verwenden, da es durch Funkenschlag zu Beschädigungen am Gerät und/oder am Geschirr kommen kann.
- Mitgelieferten Grillrost nur im Grillbetrieb verwenden.
- Kein Kristall- oder Bleikristallglas im Mikrowellenbetrieb verwenden. Es kann zerspringen, farbiges Glas kann sich verfärben.
- Keine hitzeunbeständigen Materialien verwenden. Sie können sich verformen oder sogar brennen.

HINWEIS!

- Um zu prüfen, ob ein Geschirr für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet ist, geben Sie etwas Wasser in das Behältnis und stellen es dann in die Mikrowelle.
- Drücken Sie 2x auf die Taste ⏀. Das Gerät läuft nun im Mikrowellenbetrieb für 1 Minute. Wenn Sie feststellen, dass das Gefäß heißer ist als die Speise, ist es für die Mikrowelle nicht geeignet. Mikrowellengeeignetes Geschirr erwärmt sich nur durch die Hitze der Speise.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

- Sobald Sie Funken, Blitze oder gar Feuer bemerken, die Mikrowelle sofort über die Taste ⏻ ausschalten und Netzstecker ziehen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 22 10.04.2015 13:51:52

Übersicht der geeigneten Materialien

Die nachstehende Liste ist eine allgemeine Orientierungshilfe, die Ihnen bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs helfen soll:

Kochgeschirr	Mikro-welle	Grill	Heißluft	Kombi-betrieb
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht-hitzebeständi-ges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowel-lentaugliches Kunststoffgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalleinsatz	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillrost, mitgeliefert	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie, Aluschalen	bedingt geeignet	Ja	Ja	bedingt geeignet

*Kombibetrieb: Mikrowelle + Grill bzw. Mikrowelle und Heißluft

Größe und Form von mikrowellengeeigneten Gefäßen

Flache, breite Gefäße eignen sich besser als schmale und hohe. „Flache“ Speisen können gleichmäßiger durchgaren.

Runde oder ovale Gefäße eignen sich besser als eckige. In den Ecken besteht die Gefahr lokaler Überhitzung.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 23 10.04.2015 13:51:52

Vor dem ersten Gebrauch

Gerät aufstellen

Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Gerät und von der Innenseite der Tür entfernt wurden.

HINWEIS!

Geräteschaden.

– Die angeschraubte Abdeckung 3 im Garinnenraum ist kein Teil der Verpackung und darf nicht entfernt werden!

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Stromschlag oder Mikrowellenstrahlung.

– Mikrowellenstrahlung kann bei Beschädigungen des Geräts durch eine Leckage nach außen dringen. Beschädigungen am Netzkabel können einen elektrischen Schlag verursachen.
– Bei Beschädigungen am Gehäuse, an Abdeckungen, an der Tür, Türdichtungen oder am Türverschluss die Mikrowelle auf keinen Fall in Betrieb nehmen. In diesem Fall sofort das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
– Mikrowelle und Netzkabel ausschließlich durch eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt instand setzen lassen oder an den Medion-Service wenden, um Gefährdungen zu vermeiden.
– Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen, an einem Ort, an dem Nässe oder hohe Feuchtigkeit auftritt oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
– Die Füße dürfen nicht entfernt werden.
– Schließen Sie die Mikrowelle an eine gut erreichbare und jederzeit frei zugängliche 230V ~ 50Hz Schutzkontaktsteckdose an.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 24 10.04.2015 13:51:52

Gerät leer aufheizen

Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können. Schalten Sie dazu das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör wie im Folgenden beschrieben in der Betriebsart Heißluft ein:

1. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie gegebenenfalls Verpackungen oder Zubehörteile aus dem Garraum.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Drücken Sie mehrmals die Taste bis im Display 200°C angezeigt wird.
4. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit von 10 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste erneut, um den Heizvorgang zu starten.

HINWEIS!

Bei diesem ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Die Dämpfe sind unschädlich und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung z. B. durch ein geöffnetes Fenster.

Nach 10 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

1. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch von innen und trocknen Sie die Mikrowelle sorgfältig ab.

Zubehör einsetzen

Wenn die Mikrowelle einmal wie oben beschrieben leer aufgeheizt wurde, darf sie nicht mehr ohne ordnungsgemäß eingesetzten Drehteller in Betrieb genommen werden.

– Setzen Sie den Drehteller 2 mittig auf die Antriebsachse 6.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 25 10.04.2015 13:51:52

Bedienung

Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, ertönt ein Signalton als Bestätigung des Tastendruckes.

Die Uhrzeit einstellen

Wenn die Mikrowelle zum ersten Mal in Betrieb genommen wird oder die Spannungsversorgung unterbrochen war, zeigt das Display „**1:00**“ an und die Uhrzeit muss eingestellt werden. Sie können eine 12-oder eine 24-Stunden-Anzeige einstellen.

1. Drücken Sie einmal die Taste , um die 12-Stunden-Anzeige einzustellen. Für die 24-Stunden-Anzeige drücken Sie die Taste zweimal.
2. Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Stunde im Display angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Drehen Sie den Regler , bis die korrekte Minute im Display angezeigt wird.
5. Drücken Sie die Taste , um Ihre Einstellungen zu bestätigen.

Kindersicherung

- Um die Kindersicherung zu aktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Ein Piepton ertönt, und im Display erscheint ein Schlosssymbol. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste und halten Sie sie wiederum für 3 Sekunden gedrückt, bis ein Piepton ertönt und das Schlosssymbol erlischt. Alle Funktionen sind wieder verfügbar.

Timer einstellen

1. Drücken Sie die Taste .
2. Drehen Sie den Regler , um die gewünschte Timerzeit erinzustellen.

Die längste Timerzeit beträgt 95 Minuten.

3. Drücken Sie die Taste .

Der Timer startet. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 26 10.04.2015 13:51:52

HINWEIS!

Um den Timer kurz zu unterbrechen, drücken Sie die Taste einmal, um ihn zu beenden, drücken Sie die Taste zweimal.

Garzeitbeginn einstellen

1. Legen Sie das Gargut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die gewünschte Betriebsarttaste (z. B. Mikrowellenbetrieb oder Kombibetrieb Mikrowelle/Heißluft).
3. Drehen Sie den Regler ,um die gewünschte Garzeit erinzustellen.
4. Drücken Sie die Taste , um die Startuhrzeit einzustellen.
5. Drehen Sie den Regler , um die Stunde einzustellen. Drücken Sie die Taste erneut.
6. Drehen Sie den Regler , um die Minuten einzustellen.
7. Drücken Sie die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Im Display wird das Symbol angezeigt. Das Programm startet bei Erreichen des eingestellten Garzeitbeginns.

HINWEIS!

Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann der Garzeitbeginn nicht voreingestellt werden.

Ende des Garvorgangs

Nach Ablauf eines jeden Garvorgangs ertönen Signaltöne und im Display wird abwechslend **END** und **HOT** angezeigt. Der Garvorgang ist damit beendet. Nachdem die Tür geöffnet wurde, wird wieder die Uhrzeit angezeigt. Die Beleuchtung des Innenraums schaltet sich beim Öffnen der Tür ein.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 27 10.04.2015 13:51:53

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Der Drehteller, Speisen bzw. die Behältnisse werden nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

Nach beendetem Garvorgang ist das Kühlgebläse für ca. 3 Minuten eingeschaltet und endet danach automatisch.

Programm unterbrechen

Um die Speisen z. B. nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen oder zu verrühren, ist es häufig notwendig, das Programm zu unterbrechen.

1. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie , um das Programm zu unterbrechen. Die verbleibende Laufzeit wird weiterhin im Display angezeigt.
2. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen haben, drücken Sie die Taste , um den Garvorgang fortzusetzen.
3. Drücken Sie die Taste zweimal, um das Programm endgültig vorzeitig abzubrechen.

Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie

Um nur mit Mikrowellenenergie zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um eine Energiestufe gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

Taste drücken	Anzeige im Display	Leistung
1 x	**P900**	Hoch
2 x	**P800**	Mittelhoch
3 x	**P700**	

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 28 10.04.2015 13:51:54

Taste drücken	Anzeige im Display	Leistung
4 x	**P600**	Mittel
5 x	**P500**	
6 x	**P400**	Niedrig
7 x	**P300**	
8 x	**P200**	Gering
9 x	**P100**	

2. Drehen Sie den Regler ⏀ ,um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Wahl durch Druck auf die Taste ⏀.

Schnellstart

Wenn Sie die Taste ⏀ drücken, ohne vorher eine Leistungsstufe einzustellen, wird das Kochprogramm auf der höchsten Energiestufe (900 Watt) im Mikrowellenbetrieb gestartet.

1. Drücken Sie die Taste ⏀ mehrfach,um die gewünschte Garzeit einzustellen:

   Pro Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Ab einer Garzeit von fünf Minuten wird die Garzeit pro Tastendruck um eine Minuten verlängert.
2. Drücken Sie die Taste ⏀. Der Garvorgang startet.

Grillbetrieb

Die Grillfunktion ist besonders nützlich bei dünnen Fleischscheiben, Steaks, Hackfleisch, Kebab, Würstchen oder Hähnchenteilen. Sie ist auch geeignet für überbackene Sandwiches und Gratin-Gerichte.

Im Grillbetrieb können Sie, sofern sich die Speisen dafür eignen, den mitgelieferten Rost verwenden.

Die längste Grillzeit beträgt 95 Minuten.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 29 10.04.2015 13:51:54

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

- Mindestabstände des Geräts zur Wand einhalten.
- Auf keinen Fall die Lüftungsschlitze verdecken.
- Keine Gegenstände auf dem Gerät ablegen.

1. Drücken Sie die Taste ein-, zwei- oder dreimal, um die Grillbetriebsart auszuwählen:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1 x	Oberer Grill	+ M1
2 x	Unterer Grill	+ M1
3 x	Oberer und unterer Grill	+ + M1

2. Drücken Sie die Taste ⏀, um die Wahl zu bestätigen.
3. Drehen Sie anschließend den Regler im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Dauer ein.
4. Drücken Sie die Taste ⏀, um den Grillvorgang zu starten.

HINWEIS!

- Nach der Hälfte der abgelaufenen Zeit sollte die Speise umgedreht werden, um das Garen zu optimieren (siehe „Programm unterbrechen“ auf Seite 28).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drehen Sie die Speise auf die andere Seite.
3. Danach drücken Sie erneut die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Kombibetrieb Mikrowelle und Grill

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Grillbetrieb zusammen auszuführen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 30 10.04.2015 13:51:55

Bei allen Programmen beträgt die maximale Garzeit jeweils 95 Minuten.

1. Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und oberer Grill	C-1 +
2X	Mikrowelle und unterer Grill	C-2 +
3X	Mikrowelle und oberer und unterer Grill	C-3 +

2. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

Kombibetrieb Mikrowelle und Heißluft

Das Gerät ermöglicht es, Mikrowellen- und Heißluftbetrieb zusammen auszuführen.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

1. Drücken Sie die Taste ein- oder mehrmals und wählen Sie die Programmvariante aus. Folgende Programmvarianten stehen Ihnen zur Verfügung:

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 31 10.04.2015 13:51:56

Taste drücken	Funktion	Displayanzeige
1X	Mikrowelle und Heißluft bei 110 °C	110C + + + M1
2X	Mikrowelle und Heißluft bei 140 °C	140C + + + M1
3X	Mikrowelle und Heißluft bei 170 °C	170C + + + M1
4X	Mikrowelle und Heißluft bei 200 °C	200C + + + M1

2. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

HINWEIS!

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste .

Heißluft

In der Betriebsart Heißluft zirkuliert die heiße Luft im Innenraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Um mit Heißluft zu garen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um die Temperatur gemäß folgender Tabelle auszuwählen:

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 32 10.04.2015 13:51:56

Taste drücken	Anzeige im Display	Temperatur
1 x	**110C**	110 °C
2 x	**120C**	120 °C
3 x	**130C**	130 °C
4 x	**140C**	140 °C
5 x	**150C**	150 °C
6 x	**160C**	160 °C
7 x	**170C**	170 °C
8 x	**180C**	180 °C
9 x	**190C**	190 °C
10 x	**200C**	200 °C

2. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

Vorheizen

1. Drücken Sie die Taste einmal oder mehrmals, um die Temperatur einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.
   Im Display wird eine Timer-Zeit von 30 Minuten angezeigt und das Symbol blinkt, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde.
3. Ein Signal ertönt, wenn die gewünschte Betriebstemperatur erreicht wurde.
4. Geben Sie das Gargut in den Innenraum und schließen Sie die Tür.
5. Drehen Sie den Regler ⏀, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
6. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

HINWEIS!

Während des Garvorgangs können Sie sich die eingestellte Ofentemperatur anzeigen lassen. Drücken Sie hierzu die Taste .

Auftauen

1. Legen Sie das Gefriergut in einem geeignetem Behälter in den Garinnenraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den Regler ⏀ gegen den Uhrzeigersinn, bis das Programm A-12 für die Auftaufunktion im Display angezeigt wird.
3. Drücken Sie die Taste , um die Timerfunktion aufzurufen.
4. Drehen Sie den Regler ⏀, um die Auftauzeit einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste ⏀. Das Programm startet.

HINWEIS!

Nach etwa der Hälfte der abgelaufenen Zeit ertönt ein Signalton. Öffnen Sie ggf. die Tür und drehen Sie die Speise auf die andere Seite, um ein gleichmäßiges Auftauen zu garantieren.

Nutzen mehrerer Programme

Das Gerät kann mehrere Kochprogramme nacheinander durchführen. Es sind bis zu 3 Sequenzen möglich, die automatisch ablaufen.

– Stellen Sie die Kochprogramme jeweils wie beschrieben ein und drücken Sie nach Einstellen des letzten Kochprogramms die Taste ⏀.

Beispiel:

Sie möchten eine Speise mit dem Auftauprogramm auftauen, anschließend Mikrowellengaren und abschließend ein Grillprogramm starten.

1. Stellen Sie das Auftauprogramm wie in „Auftauen“ auf Seite 34 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ⏀ zu drücken. M1 wird angezeigt.
2. Stellen Sie das Mikrowellenprogramm ein wie in „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben ein, ohne abschließend die Taste ⏀ zu drücken. M2 wird angezeigt.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 34 10.04.2015 13:51:58

3. Stellen Sie anschließend das Grillprogramm wie in „Grillbetrieb“ auf Seite 29 beschrieben ein. M3 wird angezeigt.
4. Drücken Sie jetzt die Taste ⏀, um die Programme zu starten.

HINWEIS!

Bei den Betriebsarten Auftauen (Programm A-12), Schnellstart, Vorheizen und Heißluft kann keine Programmabfolge voreingestellt werden.

Automatisches Kochen und Garen

Beim automatischen Kochen und Garen ist es nicht notwendig, die Koch-/ Garzeit und Energiestufe einzugeben. Die Mikrowelle ermittelt automatisch die Werte, abhängig vom eingegebenen Lebensmittel und Gewicht.

In der Tabelle sehen Sie eine Übersicht der Automatikprogramme mit deren Anzeige im Display sowie der jeweils zugeschalteten Betriebsstufen.

Anzeige im Display	Programm	Betriebsarten			
		Mikro-welle	Oberer Grill	Unterer Grill	Heiß-luft
A-1	Getränke	■			
A-2	Suppen	■			
A-3	Aufwärmen	■			
A-4	Kartoffeln	■			
A-5	Gemüse	■			
A-6	Pizza	■		■	■
A-7	Hähnchen	■		■	■
A-8	Fisch	■	■	■	
A-9	Wurst	■	■	■	
A-10	Schweine-fleisch			■	■
A-11	Rindfleisch	■		■	■

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 35 10.04.2015 13:51:58

Autoprogramm einstellen

1. Drehen Sie den Regler schrittweise entgegen dem Uhrzeigersinn.

Im Display erscheint eine Programmnummer (z. B. „**A-1**“ für Autoprogramm 1) und das Symbol für das entsprechende Kochprogramm.

2. Wählen Sie ein Autoprogramm 1 bis 11 aus.

Das entsprechende Symbol blinkt.

3. Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht bzw. die Anzahl der Portionen. Drücken Sie dafür die Taste , bis die gewünschte Portionsgröße angezeigt wird.

Das Gewicht/die Menge wird im Display angezeigt. Die Mengen lassen sich gemäß der Tabelle einstellen:

Programm	Gewichtsintervalle								
A-1 Getränke (ml)	200	250	300	350	400				
A-2 Suppen (g)	300	500							
A-3 Aufwärmen (g)	300	350	400	450	500	550	600	650	700
A-4 Kartoffeln (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-5 Gemüse (g)	200	300	400	500	600	700	800		
A-6 Pizza (g)	150	200	250	300	350	400	450		
A-7 Hähnchen (g)	600	700	800	1000	1100	1200	1300	1400	
A-8 Fisch (g)	200	400	600	800	1000				
A-9 Wurst (g)	200	300	400	500					

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 36 10.04.2015 13:51:59

Programm	Gewichtsintervalle								
A-10 Schweine-fleisch (g)	200	400	600	800	1000	1200			
A-11 Rindfleisch (g)	200	400	600	800	1000	1200			

4. Drücken Sie die Taste ⏀, um den Garvorgang zu starten.

Wenn das Gericht nicht richtig durchgegart ist, garen Sie es noch einmal ein paar Minuten mit dem Mikrowellen- oder Grillprogramm nach. Beim Nachgaren mit der Grillfunktion erhöht sich auch der Bräunungsgrad der Speisen.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

- Während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion auf gar keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr.

⚠ GEFAHR!

Verletzungsgefahr durch Verbrennung durch heiße Oberflächen.

- Nicht das Gehäuse berühren.
- Der Drehteller, Speisen bzw. die Behältnisse werden nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe beim Entnehmen des Drehtellers aus dem Garraum verwenden.

HINWEIS!

- Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmt.
- In der Betriebsarten Heißluft und Grill und in einigen Automatikprogram-

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 37 10.04.2015 13:51:59

men bleibt nach Beendigung des Garvorgangs der Lüfter u. U. noch einige Zeit eingeschaltet. Dadurch kühlt das Gerät schneller ab. Nachdem das Gerät ausreichend abgekühlt ist, schaltet der Lüfter automatisch ab.

Programm A-1: Getränke

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie das Getränk, dass Sie erhitzen möchten, auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200, 250, 300, 350, 400 ml entsprechend der Menge des Getränkes.
3. Starten Sie das Programm für Getränke.

Falls das Getränk / die Getränke nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-2: Suppen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie die Suppe, die Sie erhitzen möchten, mittig auf den Drehteller im Garraum. Wenn Sie mehrere Behältnisse in die Mikrowelle stellen, achten Sie darauf, dass sich die Gefäße nicht berühren.
2. Wählen Sie die Einstellungen 300g oder 500g entsprechend der Suppenmenge.
3. Starten Sie das Programm für Suppen.

Falls die Suppe nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 38 10.04.2015 13:51:59

Programm A-3: Aufwärmen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Stellen Sie den Teller mit dem Gericht mittig auf den Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen von 300g bis 700g entsprechend der Menge des Gerichtes.
3. Starten Sie das Programm zum Aufwärmen.

Falls das Gericht nach dem Garen noch nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-4: Kartoffeln

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß. Es wird empfohlen, ungeschälte Kartoffeln für einen Garvorgang zu verwenden. Stechen Sie Schalen ein paar Mal ein.

1. Geben Sie die ungeschälten Kartoffeln in das Gefäß. Verwenden Sie möglichst gleich große Kartoffeln. Wenn möglich, sollten sich die Kartoffeln nicht berühren.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die Einstellungen von 200g bis 800g entsprechend der Kartoffelmenge.
4. Starten Sie das Programm für Kartoffeln.

Falls die Kartoffeln nach dem Kochen noch nicht gar sein sollten, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-5: Gemüse

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellenleistung ab. Verwenden Sie zum Erhitzen ein mikrowellengeeignetes Gefäß.

1. Geben Sie das Gemüse mit etwas Wasser in das Gefäß.
2. Stellen Sie das Gefäß mittig auf den Drehteller.
3. Wählen Sie die Einstellungen zwischen 200g und 800g entsprechend der Menge des Gemüses.
4. Starten Sie das Programm für Gemüse.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 39 10.04.2015 13:51:59

Falls das Gemüse nach dem Kochen noch nicht gar sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-6: Pizza

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß und stellen Sie es auf das mitgelieferte Grillrost.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie die Pizza auf den mitgelieferten Drehteller.
2. Drücken Sie die Taste ⏀ und drehen Sie den Regler ⏀, um ein geeignetes Pizza-Programm auszuwählen:
   - P-01 für Tiefkühlpizza (-18 °C)
   - P-02 für Pizza aus dem Kühlschrank (+5 °C)
   - P-03 für frische Pizza (+20 °C)
3. Wählen Sie die Einstellungen 150g bis 450g entsprechend des Gewichts der Pizza.
4. Starten Sie das Programm für Pizza.

Falls die Pizza nach dem Auftauen und Erwärmen nicht heiß genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit Mikrowellenleistung (wie ab „Kochen und Garen mit Mikrowellenenergie“ auf Seite 28 beschrieben).

Programm A-7: Hähnchen

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 40 10.04.2015 13:51:59

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Hähnchen nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 600g bis 1400g entsprechend des Gewichts des Hähnchens.
3. Starten Sie das Programm für Hähnchen.
4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen

Falls das Hähnchen nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-8: Fisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie den Fisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie den Fisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1000g entsprechend des Gewichts des Fischs.
3. Starten Sie das Programm für Fisch.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 41 10.04.2015 13:51:59

4. Der Fisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie den Fisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Falls der Fisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-9: Wurst

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill läuft.

1. Legen Sie die Wurst auf einen hitzebeständigen Teller. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 500g entsprechend des Gewichts der Wurst.
3. Starten Sie das Programm für Wurst.
4. Die Wurst muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie die Wurst und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

Falls die Wurst nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-10: Schweinefleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 42 10.04.2015 13:52:00

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
3. Starten Sie das Programm für Schweinefleisch.
4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen

Falls das Schweinefleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Programm A-10: Rindfleisch

Dieses Programm läuft unter Verwendung von Mikrowellen-, Heißluft- und Grillleistung ab. Verwenden Sie ein hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Gefäß.

⚠ WARNUNG!

Brandgefahr.

– Keine Abdeckungen verwenden, da dieses Programm mit zugeschaltetem Grill und Heißluft läuft.

1. Legen Sie das Fleisch auf einen Teller, der für Grillbetrieb geeignet ist. Würzen Sie das Fleisch nach Bedarf. Platzieren Sie den Teller mittig auf dem Drehteller.
2. Wählen Sie die Einstellungen 200g bis 1200g entsprechend des Gewichts des Fleisches.
3. Starten Sie das Programm für Rindfleisch.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 43 10.04.2015 13:52:00

4. Das Fleisch muss gewendet werden, um gleichmäßig zu garen. Nach etwa 2/3 der Zeit ertönt zu diesem Zweck ein Signalton. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die Taste ⏀, um das Programm fortzusetzen.

HINWEIS!

- Wenn Sie das Rindfleisch durchgegart bevorzugen, wählen Sie eine Gewichtsstufe höher als die für das tatsächliche Gewicht vorhergesehene Gewichtsstufe.
- Falls das Rindfleisch nach dem Programm noch nicht gar oder gebräunt genug sein sollte, starten Sie anschließend einen weiteren Garvorgang mit der Kombibetriebsart Mikrowelle + Doppelgrill (wie ab „Kombibetrieb Mikrowelle und Grill“ auf Seite 30 beschrieben).

Rezepte

Muffins

Zutaten

	Anzahl der Kuchen			
	10 bis 20	**20 bis 30**	**30 bis 40**	**40 bis 50**
Backmargarine mit 80% Fettgehalt oder gesalzene Butter	170 g	225 g	340 g	450 g
Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)	170 g	225 g	340 g	450 g
Eier (55 g bis 60 g mit Schale)	3	4	6	8
Weizenmehl ohne Triebmittel	225 g	310 g	450 g	625 g
Backpulver	7 g	10 g	15 g	20 g
Salz	0,25 g	0,25 g	0,5 g	0,5 g

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 44 10.04.2015 13:52:00

Zubereitung

1. Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm).
2. Heizen Sie die Mikrowelle auf 170°C vor., siehe „Vorheizen“ auf Seite 33.

Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

3. Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller.
4. Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „Heißluft“ auf Seite 32.

Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.

1. Legen Sie 3-4 Brötchen direkt auf den Drehteller. Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
2. Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang: Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten, siehe auch „Heißluft“ auf Seite 32.

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1-2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

Fettfreier Biskuitkuchen

Zutaten

- 100 g weißes Weizenmehl ohne Triebmittel
- 100 g Maismehl
- 3 g Backpulver
- 150 g Streuzucker (max. Körnung 0,3mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale)
- 30 ml warmes Wasser (ca. 45°C)

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 45 10.04.2015 13:52:00

Zubereitung

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem warmen Wasser, bis eine feste Masse entsteht. Fügen Sie den Zucker und die Eigelbe hinzu und schlagen Sie das ganze weitere 2,5 Minuten. Vermengen Sie das Weizenmehl, das Maismehl und das Backpulver und heben Sie es vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse.

Legen Sie ein fettdichtes Papier auf den Boden einer ungefetteten Kuchenform (Durchmesser ca. 26 cm, Höhe ca. 6,5 cm). Geben Sie den Teig hinein und verteilen Sie ihn gleichmäßig. Beachten Sie bei dieser Art Kuchen die Anweisungen bzgl. einer gleichmäßigen Teighöhe.

Heizen Sie die Mikrowelle auf 155°C, Betriebsart Heißluft vor. Legen Sie zuerst den Grillrost mit den Standbeinen nach oben zeigend auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Kuchenform hinein. Stellen Sie den Kuchen möglichst in die Mitte des Ofens und starten Sie das Backen mit Heißluft. Backzeit: ca. 30 bis 35 Minuten

Biskuitkuchen

Zutaten

- 170 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 170 g weißer Streuzucker
- 10 g Backpulver
- 100 g Wasser
- 50 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 2 – 3 Eier (125 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Programm Heißluft. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 46 10.04.2015 13:52:00

Kuchen

Zutaten

- 250 g feines Weizenmehl mit niedrigem Glutengehalt
- 250 g weißer Streuzucker
- 15 g Backpulver
- 150 g Wasser
- 75 g Margarine mit einem Fettgehalt von ca. 80%
- 3 – 4 Eier (185 g verquirltes Ei)
- Zum Backen: Backpapier mit einem Durchmesser von ca. 200 mm.

Zubereitung

Achten Sie darauf, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben. Verschlagen Sie die Eier und den Zucker für 2 bis 3 Minuten und fügen Sie die zerlassene Margarine hinzu. Geben Sie dann nach und nach das Mehl, das Backpulver und Wasser hinzu. Legen Sie das Backpapier auf den Boden einer Glasschüssel und geben Sie den Teig hinein. Verrühren Sie alles für weitere 10 Minuten und stellen Sie die Schüssel mittig auf den Grillteller und wählen Sie das Kombiprogramm Mikrowelle + oberer Grill. Lassen Sie das Ganze für 26 Minuten bei 170°C backen.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 47 10.04.2015 13:52:00

Reinigung und Pflege

Mangelhafte Sauberkeit des Geräts kann zu einer Zerstörung der Geräteoberflächen führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt. Reinigen Sie die Mikrowelle daher regelmäßig und entfernen Sie sämtliche Nahrungsreste.

- Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose.
- Die Mikrowelle innen sauber halten. Spritzer oder verschüttete Flüssigkeiten, die an den Herdwänden haften, mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Keine Sprays oder sonstigen scharfen Reinigungsmittel verwenden, da sie die Türoberfläche angreifen, verkratzen oder abstumpfen könnten.
- Die Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Betriebsteile im Innern der Mikrowelle zu verhindern, muss vermieden werden, dass Wasser in die Belüftungsöffnungen eindringt.
- Teile der Tür, des Sichtfensters, insbesondere der Dichtung und des Schließmechanismus reinigen Sie vorsichtig mit einer milden Seifenlösung. Achten Sie besonders auf Beschädigungen an diesen Teilen.
- Das Bedienfeld darf nicht nass werden. Mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, die Tür der Mikrowelle offen stehen lassen, um zu verhindern, dass das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Sollte sich im Innern oder auf den Außenflächen Dampf ansammeln, diesen mit einem weichen Tuch abwischen.
- Dampf kann auftreten, wenn die Mikrowellen bei hoher Feuchtigkeit betrieben werden; das ist normal.
- Der Drehteller aus Metall muss gelegentlich herausgenommen werden, um ihn zu reinigen. Spülen Sie den Teller in warmem Wasser mit milder Seifenlösung oder in der Geschirrspülmaschine.
- Trocknen Sie den Drehteller danach gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Wischen Sie die Bodenfläche der Mikrowelle einfach mit einem milden Reinigungsmittel aus.
- Geruchsrückstände in der Mikrowelle können entfernt werden, indem Sie

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 48 10.04.2015 13:52:00

eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in ein tiefes mikrowellenfestes Gefäß geben und 5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen. Gründlich auswischen und mit einem weichen Tuch trocken wischen.

– Wenn die Lampe in der Mikrowelle ersetzt werden muss, wenden Sie sich an eine dafür qualifizierte Fachwerkstatt oder den Medion-Service.

Außerbetriebnahme

Wenn der Garvorgang beendet ist, wird im Display abwechselnd **END** und **HOT** angezeigt und es ertönt ein Signalton.

– Öffnen Sie Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.

Die Uhrzeit wird angezeigt und nach dem Abschalten des Kühlgebläses befindet sich das Gerät nur noch in der Bereitschaftsfunktion.

– Wenn Sie das Gerät ganz abschalten möchten oder es über längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht starten	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker und stecken Sie ihn nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
	Die Sicherung ist durchgebrannt oder die Stromunterbrechung ist aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie die Stromunterbrechung zurück (kontaktieren Sie hierzu unseren Service).
	Die Steckdose ist defekt.	Überprüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
Das Gerät heizt nicht auf.	Die Tür ist nicht geschlossen.	Schließen Sie die Tür.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 49 10.04.2015 13:52:00

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Mikrowelle einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit obenstehendem Symbol gekennzeichnet.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 50 10.04.2015 13:52:00

Technische Daten

Nennspannung	230V ~ 50Hz

Nennleistungen

Mikrowelle:	1400 W
Grill:	1650W
Heißluft:	2050 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Mikrowellen Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen in cm

Gerät:	29 x 49 x 51 (H x B x T)
Innenraum:	22 x 34,4 x 34,0 (H x B x T)
Garraumvolumen:	25 Liter
Nettogewicht:	16 kg

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1000000000

GS geprüfte Sicherheit

Technische Änderungen vorbehalten!

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 51 10.04.2015 13:52:01

Konformitätsinformation

CE Hiermit erklärt die Medion AG, dass das Produkt MD 16500 mit den folgenden europäischen Anforderungen übereinstimmt:

- EMV-Richtlinie 2004/108/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU.

Vollständige Konformitätserklärungen sind erhältlich unter www.medion.com/conformity.

Impressum

Copyright © 2015

Alle Rechte vorbehalten.

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt.

Vervielfältigung in mechanischer, elektronischer und jeder anderen Form ohne die schriftliche Genehmigung des Herstellers ist verboten

Das Copyright liegt bei der Firma:

Medion AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Deutschland

Die Anleitung kann über die Service Hotline nachbestellt werden und steht über das Serviceportal www.medion.com/at/service/start/ zum Download zur Verfügung.

Sie können auch den oben stehenden QR Code scannen und die Anleitung über das Serviceportal auf Ihr mobiles Endgerät laden.

16500 DE Hofer AT Content Final REV2.indd 52 10.04.2015 13:52:01

AT

KITCHENWARE

GARANTIEKARTE

EDELSTAHL-MIKROWELLE 4 IN 1

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

_____

☎ _____ E-Mail _____

Datum des Kaufs*_____

*Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte.

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:

Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

MEDION AG
Franz-Fritsch-Str. 11
4600 Wels
ÖSTERREICH

KUNDENDIENST

☎ AT **0810 - 00 10 48** **www.medion.at**

0,10 €/Min.

MODELL: MD 16500 ARTIKELNUMMER: 92569 08/2015

3 JAHRE GARANTIE

AT

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **HOFER Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	**3 Jahre** ab Kaufdatum
	6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z. B. Akkus)
Kosten:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
	Keine Transportkosten
Hotline:	0,10 €/Min.
TIPP:	Bevor Sie Ihr Gerät einsenden, wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen, senden Sie uns:

- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das defekte Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften**.
- sonstige **unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.